



鉴科检测  
Janko Testing Service

您可信赖的综合第三方检测平台

# 舌尖上的安全

Food safety

2023年9月刊



科学 公正 准确 满意

# 目录 Contents

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| <b>食品安全资讯</b>              | <b>3</b>  |
| 反对月饼过度包装 共度美好中秋佳节          | 3         |
| 喝水能抗衰老？感冒要多喝水？             | 5         |
| 食品企业的卫生隔离，都包括哪些？           | 9         |
| <b>食品安全法治</b>              | <b>17</b> |
| 桶装水内壁布满霉菌，人民法院怎么判？         | 17        |
| 健康早餐指南，助你打造营养早餐！           | 23        |
| 用法律刚性制止“舌尖浪费”              | 25        |
| <b>国际预警</b>                | <b>29</b> |
| 尼加拉瓜拟制定鸡肉及其制品的卫生和安全要求的技术标准 | 29        |
| 坦桑尼亚拟制订 7 项食品标准            | 30        |
| 日本拟修订食品和食品添加剂规格标准          | 32        |
| <b>健康小贴士</b>               | <b>33</b> |
| 秋季开学食品安全风险提醒               | 33        |
| “盐”多必失！健康与美味如何兼得？          | 36        |
| 猪肉在冰箱里能存放多久？               | 39        |

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| <b>关于鉴科检测</b>     | <b>43</b> |
| 最值得信赖的综合性检测技术服务机构 | 43        |
| 检测服务              | 44        |
| 愿景                | 44        |
| 使命                | 44        |
| <b>关于鉴科供应链管理</b>  | <b>45</b> |
| <b>关于食品 580</b>   | <b>46</b> |
| <b>关于睿科集团</b>     | <b>47</b> |
| 主要产品与服务           | 48        |

## 食品安全资讯

### 反对月饼过度包装 共度美好中秋佳节

随着中秋节临近，不少消费者已经开始选购月饼。月饼作为中秋佳节不可或缺的文化象征，其设计和制作应该贴合中华文化的优良传统，以美味、节约、健康为主，而非追求过度包装带来的“面子”。过度包装不仅造成资源浪费和环境污染，还会无端增加产品成本，损害消费者权益，应当受到全社会共同反对。



国家市场监督管理总局修订的 GB 23350—2021《限制商品过度包装

要求 食品和化妆品》（以下简称《标准》）于 2023 年 9 月 1 日正式实施，对限制食品和化妆品过度包装提出明确要求。其中，限制月饼过度包装，在《标准》第 1 号修改单中有明确规定并已于 2022 年 8 月 15 日实施。为将限制月饼过度包装落到实处，在中秋佳节来临之际，中消协呼吁：



#### 01 经营者严格遵守

经营者应当严格执行《标准》及相关规定，月饼的包装层数最多不超过三层，减少包装盒中不必要的空隙，严格控制包装成本，包装材料不得使用贵金属和红木材料，月饼不应与其他产品混装，让月饼回归大众消费品



属性、回归传统文化本源。同时保证食品安全，不得虚假宣传、价格欺诈，不得售卖“天价”月饼，为广大消费者提供营养健康、美味实惠、简约环保的产品。

## 02 消费者积极响应

广大消费者应树立可持续消费观，追求文明健康的生活理念，践行绿色低碳的生活方式，主动选择包装简约适度的产品，拒绝过度包装月饼和“天价”月饼，反对奢靡浪费。通过正规渠道购买月饼，注意食品安全，妥善保留发票等消费凭证，以便发生纠纷时有效维权。主动参与社会监督，发现问题积极向有关部门举报，或向消协组织反映。



## 03 全社会共同行动

有关行政部门、行业协会、新闻媒体等社会各方共同行动，加大对月饼过度包装的监督和治理力度，引导月饼市场规范健康运行，在全社会营造理性、健康、绿色消费新风尚。



同时，各级消协组织要积极宣传限制过度包装标准，主动对月饼过度包装行为进行社会监督，妥善处理消费者相关情况反映，共同营造“价格更亲民、品质更优良、包装更简约”的月饼消费环境，努力让消费者度过一个节约环保、绿色健康、团圆祥和的美好中秋佳节。

（来源：中国食品安全报）

## 喝水能抗衰老？感冒要多喝水？

水是人类日常生活中的必需品，每天保持充足的饮水量，对人体皮肤、血管、肠道健康等都有益处。但关于喝水的传言五花八门，比如“喝水可以抗衰老”“不刷牙就喝水容易生病”“喝水可以减肥”……这些说法到底是真是假？



### 1. 身体补足水，抗衰+延寿+防慢病？

有相关研究支持这个说法。一项发表在《柳叶刀》子刊的研究论文发现，饮水量不足是加速衰老的危险因

素，并且罹患慢性疾病和死亡的风险增加。



该研究对社区动脉粥样硬化风险研究的数据进行队列分析，共纳入11255名受试者，年龄在45~66岁，并进行25年随访，探究了饮水是否充足与各种健康指标之间的联系。

其中，研究者将血清钠水平作为水分是否充足的标准，水分摄入越少，该指标越高。结果发现：

与血清钠含量137~142mmol/L组相比，血清钠含量144.5~146mmol/L组过早死亡风险增加21%。

与血清钠 138~140mmol/L 组相比，血清钠含量高于 140mmol/L 组，慢性疾病发病率增加 63%。

与血清钠为 137~142mmol/L 的人相比，血清钠含量超过 142mmol/L 的人，生物年龄大于实际年龄的概率增加了约 10%~15%，血清钠含量超过 144mmol/L 时，则该概率将增加约 50%。

换句话说，给身体补足水，死亡及慢病风险更低，更不容易老。



## 2.不刷牙就喝水，等于“吃细菌”？

没那么夸张。我们的口腔本身就是一个巨大的细菌培养皿，其中细菌有 700 多种，数量高达 500 亿左右。



不过别害怕，这些细菌不少都是有益菌。就算我们把有害菌喝进肚子里，强大的胃酸、肠道有益菌也会帮助消灭这些致病微生物。退一步说，想要通过喝水把细菌喝下去有些难，因为经过一夜的睡眠后，细菌会在牙齿表面堆积形成牙菌斑，水流是冲刷不掉的，需要刷牙或牙线才能清除。

所以，先刷牙还是先喝水，说到底只是个人卫生习惯，不用太过担心。

## 3.喝水可以减肥？

有一定的作用。少吃多动是最佳的减肥方法，但脂肪的代谢离不开水分。我们平常说的燃脂，燃的是甘油三酯。但它要被充分燃烧，得先水解



成甘油、脂肪酸，而每 1 个脂肪分子的水解就要消耗 3 个水分子。因此，只有保持充足的水分供应，才能保证脂肪燃烧能够正常进行。

水不仅参与了代谢，一些营养物质的吸收也少不了水分。因此，当身体缺乏水分时，营养吸收不够，大脑就会发出身体需要养分的信号，误以为“饿了”，产生“饥饿假象”，从而吃东西，增加热量摄入。

人体胃肠道的容量是有限的，水分能占据胃内空间，增强饱腹感，从而帮助降低食欲，减少热量摄入。



#### 4.感冒要多喝水？

要注意饮用量。感冒发烧的时候，可能会有出汗、呼吸急促等代谢加快的表现，皮肤蒸发的水和经呼吸道蒸

发的水会增多，容易引起口渴、尿少，还存在脱水风险。

此时适当多喝水，不仅能及时补充流失的水分，预防脱水；还能增加排汗、排尿次数，帮助身体带走一些热量，利于体温调节。



另外，在吃了部分感冒药、退烧药后多喝水，可加速药物排出体外，减轻肝肾负担，达到“稀释”药物毒性的作用。很多人在发烧后大量饮用白开水，而白开水里电解质是很少的，如果水分都被吸收的话，就会造成容量过多、电解质紊乱、稀释性的低钠血症，这些对身体都是有害的。严重的话还会发生“水中毒”，出现头晕、嗜睡、神志不清，甚至抽搐。在消化



方面有恶心、呕吐等情况，严重的还可能造成心悸乏力，呼吸困难。

因此喝水时，不要一次性大量饮水，要少量多次，否则可能出现饮水过量的应激反应，甚至可能导致“水中毒”。



### 如何将喝水效果最大化？

美国医学博士巴特曼在《水是最好的药》一书中记载的多项研究证明，健康饮水可缓解高血压、糖尿病、过敏、癌症等多种疾病，他曾用水治愈了 3000 多名患者。

#### 1.喝水节奏

生活中要主动饮水，别等渴了才喝水。喝水遵循“多次少量”的原则：每次以 100~150 毫升为宜；间隔时间为半小时左右；小口喝水比大口喝水更解渴，有利于人体吸收。

#### 2.最佳时段

每天清晨起床后、上午 10 时左右、下午 3~4 时、晚上就寝前，是目前公认的一天中四个“最佳饮水时段”。睡前半小时和清晨起床后，分别喝 1 杯水（150 毫升左右），可缓解夜间血液黏度，降低脑血栓等发病风险。



#### 3.喝水量

成人每日推荐饮水量为 1.5~1.7 升，可根据天气炎热程度、出汗多少、饮食因素等适当调整。比如饮食偏咸、

吃了含蛋白质较多的食物，都需要多喝水。

#### 4.种类

白开水是最符合人体需要的饮用水。功能性饮料、浓茶和咖啡，本身有利尿作用，不利于人体补水。



#### 5.特殊人群

哺乳期女性：一般推荐她们每天喝水2.1升。

老人：老年人容易尿频，导致血液黏稠，因此更要勤喝水。

减肥者：餐前半小时喝200毫升水，有利于增加饱腹感，减少进食。

肾脏、心肺功能不好的人：需格外注意饮水量，在医生指导下调整饮水习惯。



#### 喝水量有个“上下限”

人体内水的来源主要包括饮水和食物中的水，大约各占50%。综合来看，在出汗不多的情况下，健康成年男性每天要喝1700毫升水，女性每天要喝1500毫升水。即使出汗较多，每天的饮水量也不宜超过3升。

（来源：中国食品报官方平台）

### 食品企业的卫生隔离，都包括哪些？

食品卫生管理、食品安全管理重在预防。对于食品工厂而言，大多数污染的发生是由于不当的工厂和设备

设计，以及工厂维护、改造或扩建期间不适当的施工方法造成的结果。卫生隔离设计为其中的关键。今天，食品 580 将从物料流动、人员流动、休息办公区域、环境控制四个方面给大家介绍下相关内容。



## 一、物料流动

使污染最小化的最简单有效手段是采用单向流程设计。这样，下游产品不会接触加工过程中的上游材料，也不会迂回通过上游加工过程。

### 1.原辅材料的接收与贮存的隔离

原材料可能以不同的方式到达工厂，且需进行隔离。

卡车或轨道车运送的含大量过敏原的材料、散装有机材料、液体散装物料：必须单独储存，最好使用专用设备处理。

**木质托盘装运的货物：**接收时应将货物从木制托盘转移到塑料托盘。因为木托盘不能进行消毒，并且容易携带各种类型的携带物，可能污染食品辅料或成品。木托盘必须存放在隔离的存储区域以待退回。

**手工添加辅料：**手工添加成分可以在加工的任何时候添加，需要单独存储，不与其他原材料或过程材料共享加工路径或设备。

**包装材料：**应使用专用设备处理，并存放在指定的仓库。



## 2.原辅材料从仓库到加工场所的隔离

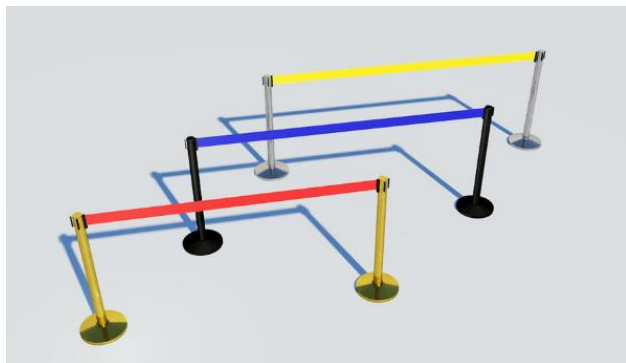
原辅料的整个使用周期包括：

批量接收到仓库

从仓库到车间生产周转区（缓冲区、暂存区）

从车间生产周转区（缓冲区、暂存区）到加工场所

在整个过程应对所有原辅料进行验证，以消除产品中那些不可使用的辅料污染产品的可能性。验证可以消除与实际辅料本身相关的交叉污染，如过敏原偶然进入无过敏原的产品。



## 3.加工过程的隔离

工厂加工过程的原辅材料应遵循从仓库到加工场所的单独路线。不同类型的原辅料必须分离，例如非过敏

原与过敏原，非有机与有机等，以避免交叉污染。



## 4.设备布局与设计

设备布局与降低污染至关重要。必须在设备周围和不同设备之间留有足够的间隙，以便进行清洁和拆卸维护。

产品经生产设备（如烘干机、蒸煮机等）加工后存在生熟、干湿或冷热差异时，对于此类生产设备，应考虑设计成加工前后的物料“直通不交叉”操作，即加工前的物料入口和加工后的物料出口应处于相对方向，而不是常见的加工前的物料入口和加工后的物料出口处于同一端。“直通不交叉”



的设计能够实现卫生隔离。卫生设计应注意事项：



是否采用不锈钢材质并留有足够的空间进行清洁？

是否消除了容易滋生微生物的角落和缝隙？

是否避免了在产品通过设备内部的路径中有突出部分？

是否易于拆卸以便清洁？

设备清洁后是否能够达到微生物污染限量水平？

## 5. 生产线隔离

生产线的清洁是必须的。通常采用冲洗或吹扫程序操作，但这项活动很

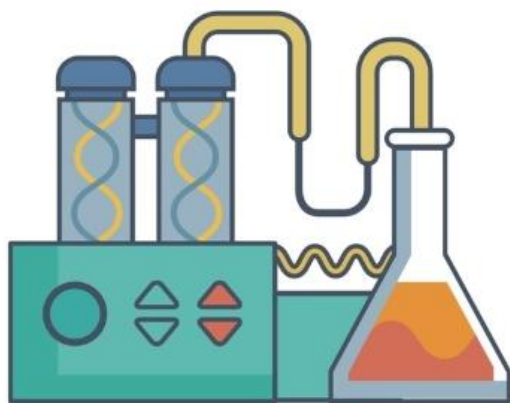
可能影响到邻近区域。这个问题的最佳解决方案是生产线本身的隔离。

在生产线之间设置墙或其他污染物不可渗透的物理屏障。这样，可将一条线路从生产过程中隔离，用于维护、卫生，甚至移除和替换，而不影响设施中的相邻区域。这也将使过敏原和非过敏原产品线彼此相邻运行。

## 6. 维护工具和设备的分类存储

工具可能成为污染传播的载体。维修区、原料区、加工区、包装区，应考虑以下领域工具使用的隔离设计：

必要时，应考虑配套维护工具和设备的消毒设施。



## 7. 化学隔离

化学品储存区经常被忽视。

设施中使用的化学品应按使用地区分类，并应控制这些化学品的使用。

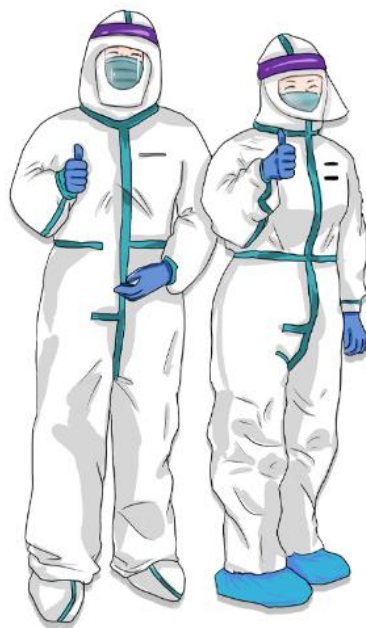
## 二、人员流动

工厂人员是移动的，并且可以成为过程之间的污染的传播者。人员使用的工具也可成为污染物的运输载体。人员的移动，例如在休息室中，可能使污染源从一个工人传播至另一名工人。为防止人员和他们用于执行任务的工具和设备受到意外的污染，需要进行卫生隔离。



人员流动性可能是交叉污染的主要来源，工厂的设计和操作程序应按员工责任区域和相关的福利区进行隔离。

可以采用：彩色编码工作服、工作服配上可识别的标志、维护人员隔离措施等方式进行人员隔离



如何让维护人员不接触某些特定地区？控制服装和鞋类是最好的解决方案。如果设定某些特定区域（如：原辅料区、加工区、包装区、仓储区）穿着的鞋子和衣服只能限制于本区域，当维修人员更换区域时，需要更换相应区域的专用衣服和鞋类。

## 三、休息办公区域

工厂的休息办公区包括：更衣室、洗手间、休息室和办公室。

为了避免工厂区域的交叉污染，原辅料接收区、加工区、包装区、维护区、仓储区，需要时可配备专门的休息办公区域。

休息办公区如更衣室、休息室等不应直接通向产品加工区。需要将这些区域与设施的操作区域隔离开来。

#### 四、环境控制

环境控制会影响生产车间的气流、温度和湿度，如果设计不当，气流可能携带污染物流通整个车间。



##### 1. 空气处理系统

对于需要环境致病菌控制的区域，如原辅料接收区至加工区、包装区、维

护区、仓储区，应考虑独立的空气处理系统。



机械通风系统的进气口不得临近加工区的排气口位置，避免排出的污染物经由进气口再进入车间。

对于需要环境致病菌控制的清洁区（如即食产品的冷却、加工、包装区），应考虑设计为正压，并且进入的外部空气应经过适当的高效空气过滤器（需要定期更换过滤介质），使得相邻区域的污染物渗透最小化。

福利区域应设计为负压。当门打开时，这些区域中的污染物不会扩散出去，

并且排气扇应远离加工区域的任何进气口。

## 2.水及废水

水是食品工厂中许多加工过程的基本配料，但如果水进入不属于它的地方，则可能成为污染物的滋生地，特别是当水从原辅料区域流向加工区和成品区。

地板的设计应能将水从加工区域带走并将其引向地下水道，不应有积水。

保持工厂干燥的设计才安全。



## 3.工厂周边区域

工厂的地址不应邻近垃圾填埋场、污水处理厂、炼油厂、垃圾场或任何其他可产生空气污染物的设施附近。

设计应避免植被与工厂接触。树木和灌木应保持整洁，远离工厂。

墙壁、地板和天花板上的所有开口都应密封，以防止污染物和害虫进入。

室外灯可以吸引许多类型的昆虫，室外灯远离工厂建筑物。



## 4.加工废物

所有食品加工厂都会产生废物。工厂设计应考虑关于废物的安全处置问题，必须采用分离的路线来处理加工区的废物。这些路线应尽可能避免通过原料区、加工区或成品区。

### 补充内容

### 隔离的定义（GB 14881）

#### 2.5 分离

通过在物品、设施、区域之间留有一定空间，而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

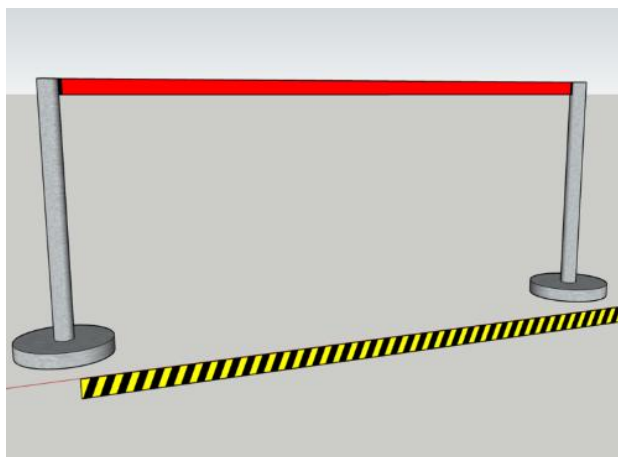


## 2.6 分隔

通过设置物理阻断如墙壁、卫生屏障、遮罩或独立房间等进行隔离

### GB 14881 有关隔离的部分条款

4.1.3 厂房和车间应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求合理划分作业区，并采取有效分离或分隔。如：通常可划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区；或清洁作业区和一般作业区等。一般作业区应与其他作业区域分隔。



### BRC 第八版有关隔离的部分条款

8.1.2 在高风险区是生产工厂的一部分的情况下，应在这些区域与工厂的其他部分之间设立实际的隔离屏障。

隔离应将产品流、材料（包括包装）的性质、设备、人员、废料处置、气流、空气质量和公共设施的提供（包括排水管）考虑在内。转移点的位置不得削弱高风险区与工厂其他区域间的隔离。应制定操作规范，以最大限度地减少产品污染的风险（如材料进货时进行消毒）。

8.1.3 在高关注区是生产工厂的一部分的情况下，应在这些区域与工厂的其他部分之间设立实际的隔离屏障。隔离应将产品流、材料（包括包装）的性质、设备、人员、废料处置、气流、空气质量和公共设施的提供（包括排水管）考虑在内。在未设立实际屏障的情况下，应对工厂交叉感染的潜在性进行成文的风险评估，而且应制定有效的、经验证的流程，以保护产品免受污染。

（来源：食品 580）

## 食品安全法治



### 桶装水内壁布满霉菌，人民法院怎么判？

桶装饮用水多次被检出铜绿假单胞菌

29 日出厂销售的饮用水检验报告落款日期为 31 日工作人员没有健康证  
消费者看到桶装水内壁布满霉菌投诉至 12345

#### 食品安全无小事

如此危害消费者健康的行为  
人民法院怎么判？



#### 基本案情

某饮用水公司生产经营瓶（桶）装饮用水、饮用纯净水。2022 年 7 月 29 日其生产并出厂销售的“碧渥特”品牌包装饮用水被检出铜绿假单胞菌，该批次饮用水出厂检验报告落款日期为 7 月 31 日，且相关工作人员均未持有健康证。

同年另外两批次的包装饮用水亦检出铜绿假单胞菌，均不符合国家标准。专家评估意见认为检出铜绿假单胞菌的包装饮用水为不合格食品。

奉贤区市场监管局对某饮用水公司上述行为予以行政处罚。涉案“碧

渥特”包装饮用水出厂价格每桶 2.5 元,商户销售价格每桶 7 至 13 元不等,其中 2600 桶已销售,未销售的已全部销毁。



上海市人民检察院第一分院向上海市第三中级人民法院提起食品安全公益诉讼,请求法院判令某饮用水公司在省级以上媒体向社会公开赔礼道歉,并支付惩罚性赔偿金 65000 元。

### 人民法院判决

被告因涉案违法行为受到行政处罚,涉案产品同时也对不特定消费者健康带来风险和隐患,被告还应当承担民事责任,公开向社会赔礼道歉并承担

赔偿责任。关于赔偿金额,法院综合考量被告的主观过错、违法行为次数、销售数量、出厂价和消费者购买价的区别、铜绿假单胞菌对人体健康的风险等因素,认为公益诉讼起诉人酌情提出的惩罚性赔偿金 65000 元并无不当,予以支持。上海市第三中级人民法院还在判决书中指出,被告支付的赔偿金,可以由公益诉讼起诉人代管,专项用于消费者公共权益保护。

上海市第三中级人民法院院长席建林担任审判长,上海市人民检察院第一分院检察长陈思群作为公益诉讼起诉人负责人出庭。



## 法官说法

作为上海市第三中级人民法院首例包装饮用水领域的食品安全民事公益诉讼案，本案的判决警示包装饮用水生产经营者要始终将食品安全放在首位，依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，严格把关生产环节，确保食品安全，对社会和公众负责，让消费者喝上放心水。



### 一、法律严惩危害食品安全的行为

食品安全是重大民生问题，也是重大的公共安全问题，食品安全必须要遵循最严谨的标准、最严格的监督、最严厉的处罚、最严肃的问责要求。民事主体因违反食品安全标准的行为



应当承担民事责任、行政责任和刑事责任的，承担行政责任或者刑事责任不影响承担民事责任；民事主体的财产不足以支付的，优先用于承担民事责任。

被告某饮用水公司因 2022 年 7 月 29 日、8 月 23 日、8 月 29 日生产的桶装包装饮用水不符合食品安全标准、且存在未经检验即出厂销售及生产经营人员未按规定办理健康证等违法行为，被奉贤区市监局作出行政处罚。其中 2022 年 7 月 29 日生产的 2600 桶包装饮用水已经通过各商户销



售给消费者，对不特定消费者的健康带来风险，侵害了消费者的合法权益，事实清楚，证据确凿。被告某饮用水公司因违法行为，应当承担行政责任，同时因涉案包装饮用水也对不特定消费者健康带来风险和隐患，还应当承担民事责任。



## 二、公益诉讼可以适用惩罚性赔偿制度

在受到侵害的消费者人数众多且不确定的情况下，为保护消费者合法权益、维护食品公共安全，我国设立了食品安全公益诉讼制度。在食品安全公益诉讼中探索适用惩罚性赔偿制

度，是深入贯彻落实食品安全“四个最严”要求的重要制度安排。

包装饮用水系人民群众日常消费品，但被告某饮用水公司忽视食品安全，多次生产不符合食品安全标准的包装饮用水，且还存在未经检验合格即出厂销售及食品生产经营人员未按规定办理健康证等违法行为，两次被行政处罚，主观过错明显，违法行为次数多，销售数量大，给不特定消费者带来健康风险，本案应当发挥民事公益诉讼的追责功能，适度探索惩罚性赔偿制度在食品安全公益诉讼中的运用。



本案查明的事实反映,被告 2022 年 7 月 29 日生产的 2600 桶包装饮用水出厂销售价格每桶 2.5 元,商户销售价格每桶 7 至 13 元不等,已经通过各商户销售给消费者,综合考虑被告的主观过错、违法行为次数、铜绿假单胞菌对人体健康的风险、出厂价和消费者购买价的区别等因素,以达到必要的惩戒、警示和教育功能为标准,法院酌情判决惩罚性赔偿金 65000 元。

### 三、食品生产经营者应当对社会和公众负责



饮用水系民生消费品,人体摄入被铜绿假单胞菌污染的包装饮用水可能引起腹痛、腹泻、发烧等症状,存在一定健康风险,尤其对婴幼儿、老

年人、免疫力低下等特殊人群存在较大的健康风险。



民事主体从事食品生产经营活动,应当严格依照法律、法规和食品安全标准进行,确保食品安全,对社会和公众负责,接受社会监督,承担社会责任。本案中,被告某饮用水公司多次生产不符合食品安全标准的包装饮用水,不仅使自己遭受警告、罚款、没收违法所得、没收不合格产品等处罚,销售给不特定消费者的不合格饮用水也对食品公共安全带来隐患,危害不特定消费者的生命健康安全。希望被告某饮用水公司以此为戒,在今后的生产经营活动中,严格遵守法律法规和食品安全国家标准,合法经营,践行社会主义核心价值观。

## 法条链接

### 一、《中华人民共和国民法典》

第一百八十七条 民事主体因同一行为应当承担民事责任、行政责任和刑事责任的，承担行政责任或者刑事责任不影响承担民事责任；民事主体的财产不足以支付的，优先用于承担民事责任。



### 二、《中华人民共和国食品安全法》

第一百四十八条生产不符合食品安全标准的食品或者经营明知是不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以向生产者或者经营者要求支付价款十倍或者损失三倍的赔偿金；增加赔偿的金额不足一千元的，为一千元。但是，食品的标签、说明书存在不影响食品安全且不

会对消费者造成误导的瑕疵的除外。

### 三、《最高人民法院关于审理消费民事公益诉讼案件适用法律若干问题的解释》

第十三条 原告在消费民事公益诉讼案件中，请求被告承担停止侵害、排除妨碍、消除危险、赔礼道歉等民事责任的，人民法院可予支持。



### 四、《最高人民法院关于审理食品药品纠纷案件适用法律若干问题的规定》

五、十七条法律规定的机关和有关组织依法提起公益诉讼的，参照适用本规定。

（来源：上海市第三中级人民法院）

## 健康早餐指南，助你打造营养早餐！

近日，为指导和规范营养健康早餐的配制，上海市卫生健康委员会印发《健康早餐指南（试行）》的通知。试行指南具体内容如下：



### 健康早餐指南（试行）

第一条 根据《中国居民膳食指南（2022）》、中国居民膳食营养素参考摄入量的要求，为指导和规范营养健康早餐的配制，制定本指南。

第二条 本指南适用于早餐套餐。

第三条 制定营养健康早餐需要符合以下要求：

#### （一）能量及营养素推荐

1. 早餐提供的能量应占全天能量的25%–30%，低身体活动水平成年人

早餐的能量应为 600kcal–700kcal。

应满足不同能量消耗水平消费者对能量的需求，适合中、高身体活动水平者的早餐应分别比低身体活动水平者多提供约 80kcal、215kcal 的能量。

2. 蛋白质、脂肪和碳水化合物的供能比应适宜，蛋白质供能占早餐总能量的 10%–15%、脂肪供能占早餐总能量的 20%–30%、碳水化合物供能占早餐总能量的 50%–65%。

#### （二）食物种类及搭配推荐

1. 早餐的食物应品种多样、合理搭配，应包括谷薯类、蔬菜水果、动物性食物、奶豆或坚果等 4 类食物。





2. 营养健康早餐套餐应提供谷类约100g，鼓励提供全谷物；提供新鲜蔬菜和（或）水果；奶豆不少于150ml；动物性食品适量。不同年龄、劳动强度的人群所需要的能量和食物量不同，应根据具体情况加以调整。

（三）烹饪方式推荐

- 1. 食物烹饪方法应当符合营养健康原则。烹饪和加工环节，鼓励优先采用减少营养成分损失和保持自然风味的食物烹饪方法，多用蒸、煮、炒，少用炸、煎、熏、烤等烹饪方式。
- 2. 鼓励不断创新改良套餐，烹调油盐糖需要特别控制，对于低盐、低脂、低糖的套餐进行醒目标示，增加菜单中低盐、低脂、低糖套餐的比例。

附表 1：健康早餐（套）能量、营养素及主要调味品量的推荐

| 分 类       | 数 量         |
|-----------|-------------|
| 能量 (kcal) | 600-700     |
| 蛋白质 (g)   | 22.6-29.8   |
| 脂肪 (g)    | 13.3-19.5   |
| 碳水化合物 (g) | 86.6-113.75 |
| 烹调盐 (g)   | <1          |
| 烹调油 (g)   | <5          |
| 添加糖 (g)   | <5          |

（以低身体活动水平成年人为例）

身体活动水平定义及举例



身体活动( physical activity, PA )指增加能量消耗的骨骼肌活动，包括家务活动、职业活动、交通活动和休闲时的主动性活动等。进行不同强度身体活动消耗的能量不同，身体活动强度越大消耗的能量越多。中等强度身体活动是指需要用一些力，心跳、呼吸加快，但仍可以在活动时轻松讲话的活动，如快速步行、跳舞、做家务。高强度身体活动是指需要更多地用力，心跳更快，呼吸急促，如慢跑、健身操、打网球、比赛训练，以及重

体力劳动如举重、搬重物或挖掘等。  
身体活动水平( physical activity level, PAL ) 分为三个级别。

低身体活动水平：休息、静态生活方式、坐位工作者等；

高强度身体活动水平，如建筑工人、农民、矿工、运动员等；

其他为中等身体活动水平：做家务、舞蹈教师等。



在搭配早餐套餐时，总能量较低的套餐可提示“推荐低强度身体活动水平的顾客选择”等健康提示；总能量较高的套餐可提示“推荐中、高强度身体活动水平的顾客选择”等健康提示。

（来源：食品伙伴网）

## 用法律刚性制止“舌尖浪费”

山东省委省政府以习近平总书记关于厉行节约反对浪费重要指示批示精神为指导，认真贯彻落实《反食品浪费法》和《山东省反食品浪费规定》，完善工作机制，强化统筹协调，着力解决重点领域和关键环节浪费问题，推动全省粮食节约和反食品浪费工作取得积极进展。



### 一、健全完善制度体系

加快立法修规。2022年7月28日，山东省第十三届人大常委会第三

十六次会议通过《山东省反食品浪费规定》，为粮食节约和反食品浪费工作提供法律保障。二是搭建工作机制。省发展改革委、省委农办联合印发《山东省粮食节约和反食品浪费专项工作机制》，统筹推进全省粮食节约和反食品浪费工作。三是形成部门合力。各相关部门制定出台《关于做好粮食作物机收减损工作的通知》《关于组织开展“绿色饭店”创建活动的通知》《关于指导旅游星级饭店切实做好制止餐饮浪费行为有关工作的通知》《关于加强反食品浪费监管工作的通知》等系列文件，扎实推动粮食节约和反食品浪费相关任务落实落地。



## 二、强化反食品浪费执法监督

1.开展反餐饮浪费专项整治。以婚宴、自助餐、大中型餐饮单位等为重点，严格检查经营过程中是否存在食品浪费行为，全省共检查餐饮服务经营者15.86万家，整改问题1651个。各地开展“随机查餐厅”活动3227次，检查餐饮服务提供者4.42万家。



2.督促落实主体责任。结合日常餐饮食品安全监督检查，督促餐饮服务经营者落实反食品浪费各项措施。建立健全食品采购、储存、加工管理制度，设置小份餐等不同规格餐食，提供公勺公筷和打包服务等。



3.创新执法方式。编印反餐饮浪费“四查九提醒”，指导监管人员作为执法检查参考。加强文明用餐宣传，督促餐饮服务单位在醒目位置张贴“文明餐桌”“光盘行动”“公勺公筷”等宣传画，倡树节约理念。



### 三、发挥公共机构引领示范作用

1.研究制定制度标准。研究起草《绿色机关食堂评价导则》，制定机关食堂厉行节约措施，推动机关食堂反食品浪费工作走深走实。

2.实施机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度。结合纠治“四风”专项整治任务，采取“四不两直”、专题督导等方式，累计督导检查各级机关食堂 150 余家；组织第三方评估机构对省直 52 家省直机关食堂进行评

估，随机对 16 市的 64 家市县机关食堂进行抽查评估。

3.组织多种形式宣教活动。开展反食品浪费“金点子”征集活动，编写教材并组织进机关宣讲活动，编印 20 篇反食品浪费工作典型案例予以推广。

### 四、遏制餐饮消费环节浪费

1.培育绿色餐饮主体。修订《绿色饭店评价规范》团体标准，举办绿色餐饮培训和典型示范企业现场观摩活动。

制定发布了全国首个《预制菜通用设计实施指南》团体标准。





2.加强资源化处理设施建设。处理餐厨废弃物约 95 万吨, 全省生活垃圾资源化利用率达 82.59%。全省建成运行日处理能力 50 吨以上的大型餐厨(厨余)废弃物处理设施 31 座, 总设计处理能力达 5690 吨/日。



3. 出台一批长效机制。出台《制止餐饮浪费案件查办指引》, 以县为单位开展“十大节约餐饮单位”评选活动, 推行消费者“光盘行动”优惠奖励机制。在日照试点将学校(幼儿园)制止餐饮浪费工作纳入学校年度考评和



省级星级食堂推荐评选指标, 在济南、日照、临沂等地试点创建智慧餐厅, “智慧”点餐按克结算。

4.加强宣传教育引导。各地利用报纸版面、广播电视、新媒体等平台进行宣传报道 1.53 万余篇次, 开展重点宣传活动 597 个, 制作海报、图解、视频等各类宣传产品 34.23 万个, 发布“红黑榜” 343 期。

(来源: 食品伙伴网)

## 国际预警



### 尼加拉瓜拟制定鸡肉及其制品的卫生和安全要求的技术标准

2023 年 9 月 8 日, 尼加拉瓜的贸易、工业和发展部网站消息, 尼加拉瓜拟制定鸡肉及其制品的卫生和安全要求的技术标准 (NTON 03003: 2023), 主要内容包括:

(1) 目的: 确立鸡肉及其制品在消费过程中必须满足的卫生和安全要求;



(2) 适用范围: 该标准适用于鸡肉及其制品, 以及相关的加工设施;

(3) 术语和定义: 对于文件中使用的术语和定义进行了解释和界定;

(4) 一般规定: 包括对加工设施的要求, 如实施良好的卫生实践、建立危害分析和关键控制点 (HACCP) 系统等;

(5) 储存和保质期: 新鲜鸡肉的内部温度在  $0^{\circ}\text{C}$  至  $4^{\circ}\text{C}$  的范围内, 冷冻鸡肉的内部温度必须低于或等于  $-18^{\circ}\text{C}$ , 保质期分别为 7 天和屠宰后一年;

(6) 微生物和残留物抽样计划：规定了对鸡肉进行微生物和残留物抽样的程序和要求，大肠杆菌结果在 0 至 100 个 CFU/mL 之间被视为可接受，在 101 至 1000 个 CFU/mL 之间被视为边缘，结果大于 1000 个 CFU/mL 被视为不可接受，在连续 13 个样品中，最多允许 3 个边缘样品和没有不可接受的样品



整只鸡、部分/块肉的沙门氏菌控制和监测，必须每两周发送一个样品，可以在处理过程的任何阶段随机采样，一年内共计 26 个样品，允许的最大阳性样品数量为 4 个，即 15%；

(7) 进口产品：对进口鸡肉及其制品进行了规定，包括内部温度不得高于-18° C、微生物和残留物抽样，微生物

采样率将为每五个集装箱中的一个，选中的集装箱中采集 5 个样品，无论其中包含多少批次等；

(8) 包装和标签：对鸡肉及其制品的包装和标签要求进行了规定。

(来源：厦门技术性贸易措施信息网)

## 坦桑尼亚拟制订 7 项食品标准

2023 年 9 月 6 日，坦桑尼亚标准局发布咨询文件，拟制订小麦粉、食用全脂大豆粉、干绿豆、干黄豆、干鹰嘴豆、干蚕豆、干利马豆等 7 项食品标准，意见反馈期截至 2023 年 10 月 9 日。主要包括：









日本拟修订食品和食品添加剂规格标准

2023 年 9 月 14 日，日本厚生劳动省发布 495230156 号提案，拟修订食品和食品添加剂规格标准。主要内容为：

（1）制修订部分食品中异菌脲等多种农兽药的最大残留限量，具体见下表；

（2）删除食品中氯司替勃（Clostebol）、三溴沙仑（Tribromsalan）两

种兽药的所有现行限量，改为一律标准（0.01mg/kg）；

（3）规定次硝酸铋（Bismuth subnitrate）豁免制订食品中最大残留限量。

该提案意见反馈期截至 2023 年 10 月 14 日。

（来源：厦门技术性贸易措施信息网）

| 农药名称                   | 食品名称                | 拟修订最大残留限量<br>(mg/kg) | 现行最大残留限量<br>(mg/kg) |
|------------------------|---------------------|----------------------|---------------------|
| 异菌脲 (Iprodione)        | 乳                   | 0.01                 | 0.2                 |
| 苯醚氰菊酯 (Cyphenothrin)   | 猪肉、脂肪、肝脏、肾脏和其他可食用部分 | 0.01                 | /                   |
| 烯酰吗啉 (Dimethomorph)    | 洋白菜                 | 8                    | 6                   |
| 苯线磷 (Fenamiphos)       | 牛肉、猪肉和其他陆生哺乳动物可食用肉类 | /                    | 0.01                |
| 氟唑菌酰胺 (fluxapyroxad)   | 山药                  | 0.03                 | 0.02                |
| 丙硫菌唑 (Prothioconazole) | 鸡蛋和其他可食用禽蛋          | 0.005                | 0.006               |

## 健康小贴士



### 秋季开学食品安全风险提示

又到开学季，秋风送爽，暑气渐消，众多学生和老师又开启新一学年校园生活。中山市市场监督管理局在此提醒师生、家长重视食品安全，加强食源性疾病预防。



#### 一、全面开展食品安全风险隐患自查

学校加强食品安全风险隐患排查，重点排查以下 3 个方面：

##### 1. 人员排查

认真排查食堂从业人员的健康状况和出行轨迹，落实晨检制度并做好记录，严禁患病或带菌、带病毒人员进入餐饮服务场所接触加工食品。工作人员应在每餐工作前进行体温检测，并全程佩戴口罩。

##### 2. 食材排查和严格加工规范

对上学期留存的食物原料进行全面清理，及时清除、销毁超过保质期或腐败变质的食品原料。不要采购四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高食品安全风险食材。学校食堂用水必须符合国家规定的生活饮用水卫

生标准。禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾），以避免误作食盐使用。

### 3.环境设备排查

对食堂后厨和就餐场所、设施设备、公共接触物品（如水龙头、门把手等）及餐盘、筷勺、饮水机和二次供水的蓄水池等进行全面清洁和消毒。加强食堂的防鼠防蝇防虫防尘管理，保持空气畅通。备齐洗手液、消毒水、酒精等消杀用品。

## 二、全面落实食品安全主体责任

学校应当落实食品安全主体责任，建立健全并落实有关食品安全各项管理制度和要求。



### 1.加强人员管理

定期开展食品安全管理员和从业人员疫情防控和食品安全知识培训，加强对从业人员的健康监测和日常管理。

### 2.落实进货查验制度

严格落实进货查验和索证索票制度。禁止采购使用未按规定检验检疫或检验检疫不合格的畜禽肉及其制品。



### 3.规范加工制作过程

落实《餐饮服务食品安全操作规范》要求，保证食物烧熟煮透，生熟分开，加强备餐区域管理。严格做到生、熟食食物相分开，防止食物的交叉污染。不得加工制作生冷、冷荤、凉菜、凉

面、裱花糕点。接触生熟食品的工具用具，应分开存放和使用。



#### 4.加强清洗消毒

餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。每次餐后对食品加工区域、就餐区域等场所进行清洁消毒，定期通风换气。

#### 5.严格食品留样

对备餐区、分餐区的台面、地面、空气等进行定时充足消毒，减少提前上菜时间，做好饭菜遮罩，确保不产生交叉污染，食品不超时食用。每餐次每个品种的留样量应不少于 200g，

盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，并在专用冷藏设备中存放 48 小时以上。

#### 6.加强食品安全科普宣传教育

保持个人卫生，饭前饭后勤洗手，减少在公共场所与公用物品和部位的接触。咳嗽或打喷嚏时，用纸巾或手肘衣服等遮住口鼻，避免用手触摸眼睛、鼻或嘴。不吃腐败变质的食物，不吃生冷食物，不喝生水，不光顾路边摊，不要食用“高盐、高糖、高油”等不利于健康的食物。引导学生养成崇尚节约、厉行节约的良好习惯，自觉抵制铺张浪费，珍惜粮食，践行“文明消费、节约用餐”的新风尚。





### 三、严防食物中毒和诺如病毒感染， 制定应急预案

秋季天气转凉，是诺如病毒和肠道传染病的高发季节。食物若储存加工不当，容易被细菌或细菌毒素污染，食用后可能造成胃肠不适，主要表现为恶心、呕吐、腹痛、腹泻等急性胃肠炎症状，遇到类似情况，学校应及时组织救治，并报告当地市场监管和卫生健康部门。建立健全食品安全应急管理机制，完善应急预案，组织开展应急演练。加强食堂食品安全管理，预防食源性疾病，保障广大师生饮食安全。



诺如病毒感染具有发病急、传播速度快、涉及范围广等特点，常在学校、幼儿园等人员密集场所造成群体性大规模传染，常见症状是呕吐和腹泻，与食物中毒相类似，但治疗和防控方式都与食物中毒不同，要注意鉴别。

（来源：中山市场监管微信号）

### “盐”多必失！健康与美味如何兼得？

我国是高盐饮食的国家之一，很多人喜欢吃点咸菜，或者用酱油烹调，无形之中增加了盐的摄取。据统计，我国居民平均每天用盐 10.5 克，远超世界卫生组织和“健康中国行动”中每天不超过 5 克的推荐量。食盐摄入过多是高血压的诱因之一，另外，还可能增加胃病、骨质疏松、肥胖等疾病的患病风险。本期“赣鄱食说”，

江西省市场监督管理局专家团队与您聊聊食盐的那些事儿。



### 吃加碘盐能预防核辐射？

很多消费者担忧福岛核污染水排海后会污染食盐，甚至认为碘盐能够防辐射，真的是这样吗？在核污染事故中当人体摄入放射性碘后，主要蓄积在甲状腺内，若想通过“稳定碘”阻断放射性碘在甲状腺的沉积，需要一次摄入“稳定碘”100mg（相当于3kg-5kg食用碘盐）。《中国居民膳食指南（2022）》中明确提出，“成年人每天摄入食盐不超过5g”，如果过量摄入，会对人体各个脏器造成严重

的负担，会诱发或加重心脑血管疾病以及慢性肾病，严重者可能造成脱水，甚至死亡。因此，通过食用含碘盐防核辐射不可取！

### 食用碘盐会导致甲状腺癌？

随着碘缺乏危害被有效防控，碘过量的危害逐渐引起关注，很多人甚至将高发的甲状腺癌等疾病归咎于加碘盐。然而，目前没有直接证据表明食用碘盐或碘摄入量增加与甲状腺癌的高发现象有关联。我国对一般人群每天碘推荐摄入量为120微克，而我们每天从饮水和食物中摄入的碘量是远远不足的。因此，除生活在水源性高碘地区或患有甲状腺功能亢进等疾病的人群外，当前我国大部分人群仍需补碘。



## 低钠盐是智商税吗？

低钠盐的定义是以精制盐、粉碎洗涤盐、日晒盐等中的一种或几种为原料，为降低钠离子浓度而添加国家允许使用的食品添加剂（如氯化钾等）经加工而成的食用盐。与世界多数国家相比，我国居民钠摄入量偏高，而钾摄入量偏低，因此，低钠盐适合我国人群食用，尤其是适合老年人和患有高血压的病患者长期食用。另外，国家标准（GB2721）中明确规定，低钠盐的包装上必须标示：高温作业者、重体力劳动强度工作者、肾功能障碍者及服用降压药物的高血压患者等不适宜高钾摄入的人群应慎用。



### “营养强化盐”更健康？

我国将每年9月15日所在的第三周确定为“9·15”减盐周，为了配合国家的减盐行动，避免居民过多摄入

食盐，GB 14880-2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》中取消了食盐作为营养强化剂载体，即食盐中不允许添加除碘以外的营养强化剂。



## 如何科学减盐？

1. 量化用盐，烹调食品时使用定量盐勺控制放盐量，对每日摄入量进行整体把控。如果觉得口味不好，不妨加适量醋、胡椒、辣椒等来调味。
2. 减少腌制、酱制食物和高盐预包装食品的消费量。
3. 选购食品时要有标签意识，尽可能选择钠盐含量低的食物。

（来源：江西省市场监督管理局）



## 猪肉在冰箱里能存放多久？

要说在我们的日常生活中哪种肉最受欢迎，那一定是猪肉，虽然猪肉的价格变化很快，但很多人在平时还是离不开猪肉。



与以前相比，现在的生活条件并没有提高到一星半。以前家家户户买不起肉的时代已经过去了。对于现在来说，吃猪肉似乎是生活中很常见的事情。

很多人吃不够猪肉，因为猪肉的做法有很多，无论怎么做都是很好吃的食物，还能给身体补充足够的营养。

## 冰箱里的猪肉能存放多久？

相信很多在座的朋友在买猪肉的时候一般都会多买，因为放在家里吃起来很方便，如果买回家的猪肉一次吃不完，很多人一般都会把猪肉放在冰箱里保存。

## 猪肉在冰箱低温下可以保存几天？

根据相关研究，发现猪肉存放在冰箱，存放时间约为 5 天，新鲜猪肉存放在冰箱中，5 天后营养物质通常会大流失，猪肉会开始变质。所以 5 天以上的猪肉，不要再用了。





猪肉这3个部位最好别吃俗话说，“猪的浑身都是宝”，在我国大部分地区，几乎每家每户的餐桌上，都少不了猪肉。



中国人平时最爱吃的肉类就是猪肉了，猪蹄、猪肘子、猪耳朵、猪头肉等等，都是上好的下酒菜。

但是猪的全身真的都是宝吗？都是可以通过蒸、煎、炸、炒成为好吃又健康的美味菜肴吗？猪身上到底有哪些部位最好不要吃，今天就一起来看一看吧。

### 1、肾上腺

猪的肾上腺位于肾脏上方，俗称“小腰子”，呈红棕色。因为肾上腺都是内分泌腺体，人在食用后，可能会引起相应的中毒症状。出现头晕、眼花等症状，严重的甚至会出现血压快速升高、头昏乏力。

不过要注意的是，小腰子≠猪腰子，小腰子只是猪腰子的一部分，去除了小腰子的猪腰子是可以安心吃的。



### 2、甲状腺

猪的甲状腺呈棕色，位于猪头附近，气管下部，俗称栗子肉。甲状腺和肾上腺一样是不能吃的。

其内含有大量甲状腺素，若食用未能剔除干净的带有猪的甲状腺的猪肉，将可能会引起甲状腺功能亢进的

临床表现，可能出现心悸气短、恶心厌食、呕吐、腹泻腹痛等症状。



### 3、淋巴结

猪的淋巴结，分布于猪的全身，为灰白色或淡黄色如豆子般大小的“疙瘩”，俗称“花子肉”，是最好不要吃的。

因为当猪发生疾病时，淋巴结常常是病变转移最明显的地方；吃猪肉如果不摘除淋巴结，会食入大量病及

其产生的毒素，从而诱发人体中毒或是感染传染病。

### 以下 3 种猪肉最好不要买

现在因为对猪肉的需求比较大，市场上也有一些不良的商家。这些商家卖的猪肉都是经过一系列处理的。通过添加防腐剂等成分，使猪肉可以保存更长时间，不会变味。所以买猪肉一定要会辨识。



### 1、摸起来发黏的猪肉

猪肉在变质之后会产生非常多的微生物，微生物在繁殖生长的过程中会容易导致表皮出现发黏的现象，在购买猪肉时一定要选择表皮湿润或者

是微干的，猪肉有油腻感且不粘手，这样的猪肉是比较好的。

除此之外，新鲜猪肉按压起来以后是非常有弹性的，按压后会立刻复原。

## 2、看起来没有光泽的猪肉

新鲜的猪肉肉体，表面的光泽度是非常漂亮的，新鲜的优质猪肉会呈现出一种淡红色或者是淡粉色的光泽度，而不新鲜的猪肉表面会呈现出灰色或者是暗红。



## 3、闻起来有异味的猪肉

这一点可能是毋庸置疑的，肉在腐败变质之后会产生腐臭味，在购买猪肉时适当地闻一下新鲜猪肉，闻起来有一点油脂的味道，但不会发臭。



在吃猪肉的时候一定要把猪肉彻底的清洗干净，而且一定要把猪肉完整的煮熟，这样我们在吃猪肉的时候才能够充分吸收和利用猪肉的营养价值，给我们的身体健康提供帮助！

（来源：食品 580）



# 关于鉴科检测

## 最值得信赖的综合性检测技术服务机构

厦门鉴科检测技术有限公司作为独立、公正、专业的第三方检测机构，已获得CMA、CNAS、CATL等资质认可与认定，完善的实验室管理体系，为客户提供公正准确的检测 results 和优质高效的检测服务。作为高新技术企业，鉴科检测配备大批先进的样品前处理和分析检测设备，拥有经验丰富、技术精湛的检测团队，并在检测领域开展卓有成效的研究开发工作，不断取得新的研究专利。





## 检测服务

| 食品检测             | 环境检测          |
|------------------|---------------|
| 农药残留检测           | 水和废水检测        |
| 兽药残留检测           | 空气和废气检测       |
| 食品中污染物检测         | 噪声检测          |
| 食品接触材料检测         | 土壤、沉积物、固体废物检测 |
| 食品添加剂检测          | 生物体检测         |
| 食品微生物检测          |               |
| 食品营养成分检测         |               |
| 食品真菌毒素重金属及有害物质检测 |               |

## 愿景

成为最值得信赖的综合性检测技术服务机构

## 使命

提供科学、公正、准确、满意的服务

## 关于鉴科供应链管理

鉴科供应链管理（厦门）有限公司是一家食品行业综合服务商，向食品行业提供有价值的食品质量安全管理方案和服务。

### 服务领域

- ◆ **食品工厂规划和建造：**提供食品工厂新、改和扩建规划方案 / 提供食品卫生设备设施的配套和定制服务 / 食品工厂装修工程服务
- ◆ **食品行业实验室综合服务：**提供实验室规划方案 / 检测设备设施的供应 / 提供实验室装修工程服务 / 提供快检解决方案 / 提供快检设备、试剂服务 / 实验室耗材、用品的供应
- ◆ **食品卫生器具、用品、设施供应：**个人卫生设施和用品 / 清洁工具 / 清洗消毒用品
- ◆ **食品企业内控提升服务：**供应商风险评估和管理人员培训服务（食品技术和管理标准、行业实践、HACCP、IFS、BRC、5S） / 客户、官方合规性评估与辅导 / 食品安全文化建设
- ◆ **食品保质期测试&评价服务：**食品保质期验证&评价 / 食品保质期评价研究 / 食品工艺改进



## 关于食品 580

食品 580 是通过线上+线下全覆盖的方式为食品产业链提供全面、便捷和高效的食品内控管理提升解决方案，它由多名食品行业服务从业经验长达二十多年的专业技术团队为技术支撑，引入互联网元素，打造独特的“食品行业内控管理+互联网”服务模式。食品 580 与众不同的服务特色：

### 接地

食品 580 强调“实用”，从公众号，到 IT 工具，从微课到线下课程，从工厂规划到体系诊断，食品 580 的服务定位明确：从食品企业的实际需要出发，着眼于食品管理者遇到的难题，着力于让一线员工都能理解。

### 便捷

食品 580 强调“高效”，食品 580 为广大食品企业提供食品企业规范化管理的各类工具和数据库，通过 PC 及移动端平台的双重发力，帮助企业实现高效管理。

### 平台

食品 580 强调“共享”，食品 580 相信食品安全没有竞争，只有合作，食品 580 坚持通过分享知识，实现知识的持续更新和自我增值。从微信群建设到线下活动，我们践行共享共赢。

2015 版的 ISO9000 提到了“知识管理”，可见“知识”对于企业的持续发展具有重要的意义。“食品 580”针对食品企业的管理需要，开展系统的知识转化，形成了系列的“知识型”产品。

线上培训

微课视频

文化建设

评价平台

## 关于睿科集团

睿科集团（厦门）股份有限公司（RayKol Group Corp., Ltd.）是一家专注于检验检测行业效能提升的自动化、智能化实验室整体解决方案供应商。公司核心业务覆盖环境检测、食品安全、药品分析、生命科学、医疗健康五个领域，致力于为客户提供优秀的产品和一站式解决方案服务。

睿科集团产品业务单元提供多种自主研发创新产品，包括理化实验室自动化设备、生命科学实验室自动化设备、定制化设备、耗材及试剂。集团销售网络遍布全国并远销海外，下游客户涵盖政府机构、高等院校、科研院所、企业用户、第三方实验室等，产品广泛应用于环境监测、食品检测、农产品检测、药品检测、生命科学、医疗健康、疾控系统、国防应急等领域。

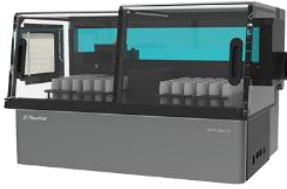
睿科集团总部位于厦门，旗下 7 家子公司、1 家研究院、3 个研发基地，现有全职员工 500 余人，外聘专家 50 余人。睿科集团科研产业化单元暨睿科技术研究院：由众多科研和产业领域知名专家和学者构成。集战略研究、前沿研究、产学研结合、投资孵化等功能于一体，围绕产业链布局，聚集需求，助力创新、驱动发展，助力公司为用户持续创造价值。

睿科集团集成客户服务单元：包括睿科客户服务和培训中心，集售后服务、培训、演示，分析外包，样品、方法开发、项目合作等功能。在第三方行业领域，睿科集团下辖的鉴科检测公司为行业客户提供环境和食品第三方检测服务，旗下的鉴科供应链管理公司为客户提供食品行业供应链管理咨询、HACCP 等专业化培训



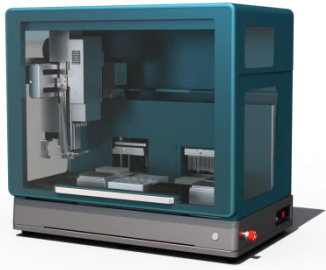
## 主要产品与服务

### 理化实验室自动化设备

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |     |    |
| 液体样品处理工作站                                                                           | 全自动加酸仪                                                                              | 加压流体萃取仪                                                                              | 全自动均质器                                                                                |
|   |   |   |   |
| 垂直振荡器                                                                               | 全自动固相萃取仪                                                                            | 全自动固相萃取仪                                                                             | 新拓自动固相微萃取仪                                                                            |
|  |  |  |  |
| 新拓固相微萃取仪                                                                            | 新拓手动固相微萃取仪                                                                          | 全自动样品净化浓缩仪                                                                           | 真空平行浓缩仪                                                                               |
|  |  |  |  |
| 全自动定量平行浓缩仪                                                                          | 全自动平行浓缩仪                                                                            | 全自动流动注射分析仪                                                                           | 全自动石墨消解仪                                                                              |

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| 新拓微波消解仪                                                                           | 全自动滴定仪                                                                            | 全自动土壤 PH 测定仪                                                                       | 土壤有机质自动分析仪                                                                          |

## 生命科学实验室自动化设备

|                                                                                     |                                                                                      |                                                                                      |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|   |    |   |   |
| 全自动 PCR 体系构建系统                                                                      | 全自动核酸提取纯化仪                                                                           | 自动化移液工作站                                                                             | 全自动液体处理工作站                                                                            |
|  |   |  |  |
| 全自动移液工作站                                                                            | 自动化文库构建工作站                                                                           | 生物芯片点样系统                                                                             | 自动干血斑打孔仪                                                                              |
|  |  |                                                                                      |                                                                                       |
| 代谢组学样本前处理工作站                                                                        | 蛋白组学样本前处理工作站                                                                         |                                                                                      |                                                                                       |



**厦门鉴科检测技术有限公司**  
Xiamen Janko Testing Service Co., Ltd.

#### 厦门

地址：福建省厦门市火炬高新区同安孵化基地（二期）集成路1633号之5号厂房7-8层

电话：0592-5711722

传真：0592-5711721

#### 福州

地址：福州市闽侯县上街镇圆通东路77号福晟钱隆公馆3#1102

电话：135 1596 7870

#### 泉州

地址：福建省泉州市晋江市福塘路432号金福小区2栋2梯1306室

电话：0595-22587278

#### 宁德

地址：福建省宁德市蕉城区薛令之路中央公馆9座1807室

电话：180 6099 6062

#### 江西

地址：江西省上饶市余干县玉亭镇中央首府2栋1单元1202室

电话：180 6099 6562



网址：[www.janko.cc](http://www.janko.cc) | 邮箱：[info@janko.cc](mailto:info@janko.cc)